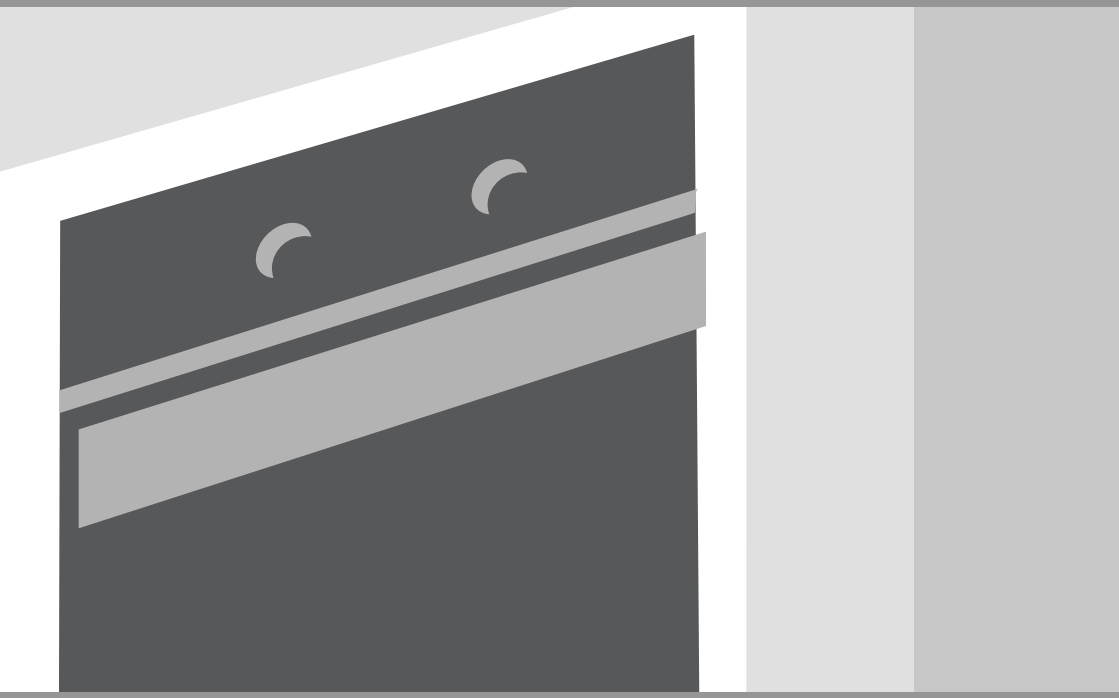
gorenje
ora-ito

PT BR

Manual de utilização, de instalação e de ligação



EVP251-443E

Forno eléctrico

Forno eléctrico

Estimado(a) Cliente,

Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para lhe facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual pormenorizado; ajudá-lo-á a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos-lhe de o ler atentamente antes de pôr o seu forno em serviço.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporta, é favor contactar imediatamente o seu retalhista. Encontrará o seu número de telefone na factura ou na nota de entrega que lhe foi entregue aquando da compra.

Desejamos que tenha muito prazer ao utilizar o nosso novo aparelho.

Ligação

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede eléctrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa das características

A placa das características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno. Vê-se quando se abre a porta.

Instruções de segurança 3
Descrição do aparelho 4
Funcionamento do forno 6
Cozedura dos alimentos 23
Limpeza e manutenção 34
Garantia e reparação 40
Embutimento e ligação 41
Características técnicas 44

Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede eléctrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Aviso: o risco de queimadura é especialmente importante para as crianças de tenra idade e para as que ainda não têm consciência do perigo. Impedir os mais jovens de se aproximarem do aparelho e vigiar os maiores quando o utilizam.
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em serviço. Proteger-se com uma bata e usar luvas de cozinha quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimar-se.
- Se utilizar outros aparelhos eléctricos em proximidade do seu recinto de cozedura, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode danificá-las e provocar um curto-circuito. Manter os cabos eléctricos dos outros aparelhos a uma distância razoável.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Preste uma especial atenção ao preparar os alimentos no forno. Assar pães, a grelha, e toda a parte interior do forno estáo muito quentes devido às altas temperaturas, porém o uso de luvas de proteção é recomendado.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a protecção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (Apenas em alguns modelos).
- Não cobrir o forno com uma folha de alumínio e evitar colocar os pratos ou as formas directamente na placa. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudica uma cozedura conveniente e pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando esta está aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de ser auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

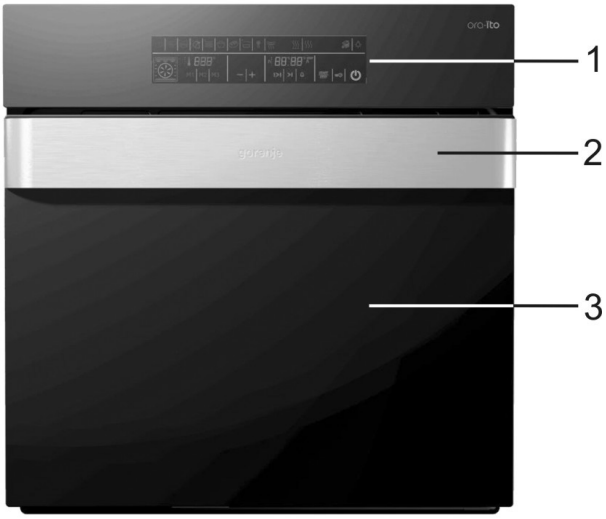
O símbolo no pr94oduto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Uso previsto

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadaptada.
O funcionamento do forno encontra-se descrito pormenorizadamente a seguir.

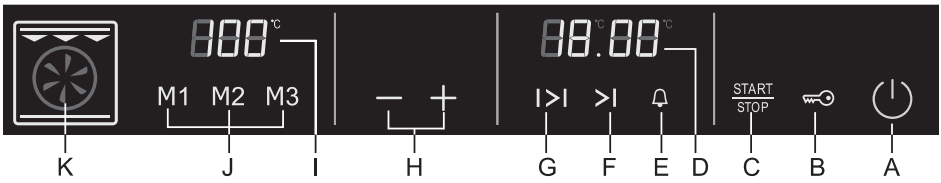
Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes ; é portanto possível que descreve funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.

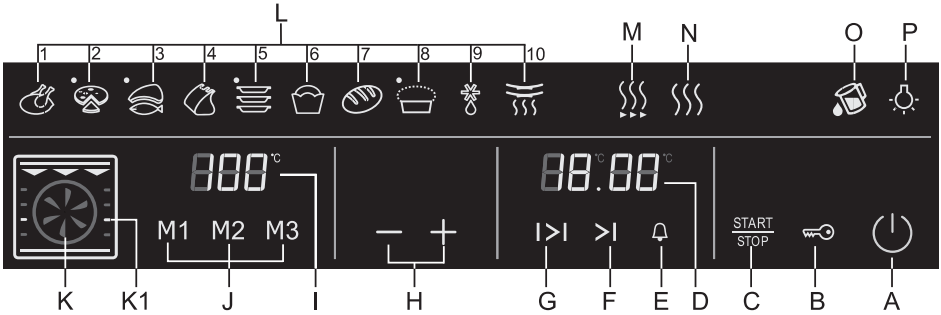


1. Painel de comandos
2. Pega da porta
3. Porta

Painel de comandos 1



Painel de comandos 2



TECLAS SENSITIVES DE FUNÇÃO E DE AJUSTE

A Ligar/Desligar geral
B Segurança crianças
C Ligar/Desligar das resistências/das funções
D Relógio
E Programador com alarme
F Hora de fim de cozedura
G Duração de cozedura
H Ajuste dos valores numéricos
I Temperatura
J Salvaguardas
K Modo de cozedura
K1 Grades / altura da corrediça
L Tipo de alimento

1 Frango
2 Piza
3 Costeletas / escalopes, peixe
4 Rôti de porco
5 Bolos individuais / Bolos secos
6 Bolos com fermento de padeiro
7 Pão
8 Massa a levedar com fermento de padeiro
9 Descongelação
10 Aquecimento dos pratos
M Preaquecimento rápido do forno
N Manter preparos quentes
O Aqua Clean (limpeza a vapor)
P Iluminação interior

⚠ **Todas as selecções e todos os ajustes efectuam tocando levemente a tecla sensitive apropriada. Quanto mais a superfície do dedo que toca na tecla for larga, melhor será a resposta electrónica. Em contrapartida, a sensibilidade das teclas pode diminuir se o painel de comandos estiver húmido.**

243919

(apenas em alguns modelos)

Interruptor de segurança implantado na porta

A porta está equipada de um interruptor de segurança que desactiva o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a colocar o aquecimento em funcionamento quando se fecha.

Ventilador de arrefecimento

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que arrefece a carroçaria e o painel de comando.

Funcionamento prolongado do ventilador de arrefecimento

O ventilador funciona ainda durante um momento após a paragem do forno para acelerar o arrefecimento do aparelho.

Funcionamento do forno

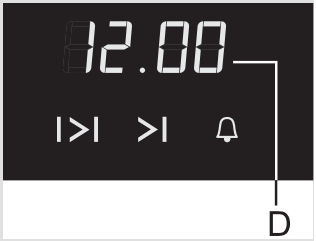
Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- Aquando da sua primeira utilização no vácuo, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas ter o cuidado de ventilar correctamente a cozinha!

Conselhos para a utilização do forno

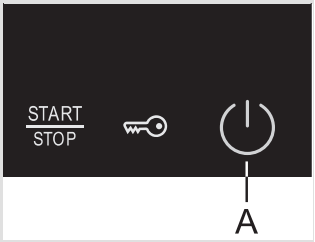
- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Preaquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de cozedura que constam deste manual.
- O preaquecimento de um forno vazio consome muito energia. Pode poupá-la pondo a cozer vários pratos, um depois dos outros, e utilizar assim o calor da cozedura anterior.
- Pode igualmente desligar o forno 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual.

Colocação em funcionamento do aparelho



- « 12.00 » pisca no mostrador quando o aparelho acaba de estar ligado à rede eléctrica.

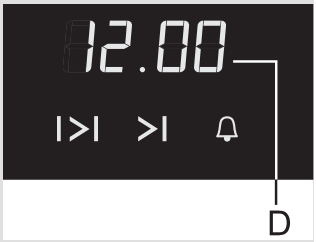
243919



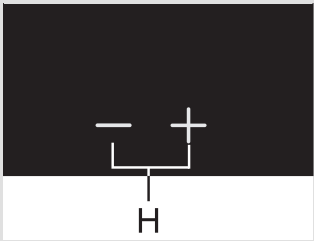
- Para colocar o aparelho em funcionamento, tocar na tecla Ligar/Desligar geral (A).

Regular o relógio

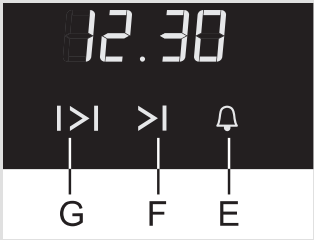
Acertar a hora



- Tocar levemente a tecla (A) para colocar o aparelho em funcionamento.
- Tocar levemente a tecla (D) para activar o relógio. Fica intermitente.

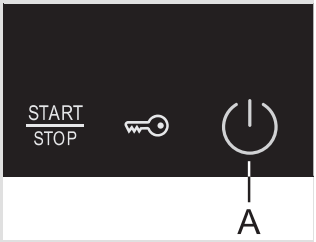


- Tocar levemente as teclas (H) « +, - » para mostrar os algarismos e acertar a hora.
- Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (D); se não premir nenhuma tecla nos segundos a seguir, o seu ajuste será validado automaticamente.
- Se deixar o aparelho inactivo durante 2 minutos, fica em stand-by.

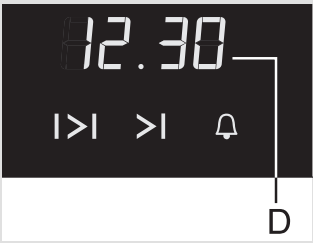


Modificação do ajuste da hora

É possível modificar o ajuste da hora se nenhuma outra função pelo programador for activada (G, F, E).



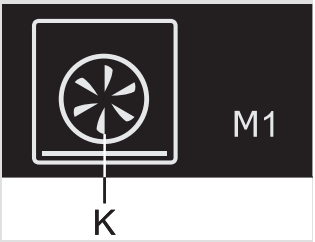
- Tocar levemente a tecla (A) para colocar o aparelho em funcionamento.



- Tocar levemente a tecla (D) para activar o relógio. Fica intermitente.
- Modificar o ajuste da hora com as teclas (H) «+, -».
- Validar o ajuste tocando de novo e levemente a tecla (D); se não premir em nenhuma tecla nos segundos a seguir, o seu ajuste será validado automaticamente.

Comandos do forno

Para proceder à cozedura, tem a escolha entre dois métodos: a selecção do modo de cozedura, ou a selecção do tipo de alimento (neste último caso, apenas se o forno estiver equipado do painel de comandos 2).



<u>Método A – Selecção do modo de cozedura (K)</u>
Utilizar este método para cozer uma quantidade qualquer de alimentos diversos. Escolherá você mesmo o modo de cozedura, a temperatura do forno e a duração de cozedura.

Tem igualmente duas possibilidades para seleccionar o modo de cozedura:
- Ou tocando levemente e várias vezes a tecla (K) até o ícone do modo de cozedura desejado aparecer;
- Ou tocando levemente duas vezes a tecla (K); o mostrador começa a piscar e pode então utilizar as teclas (H) « +, - » para escolher o modo de cozedura. Este processo de selecção permite-lhe navegar para a frente ou para trás, o que não é possível se se servir apenas da tecla K.

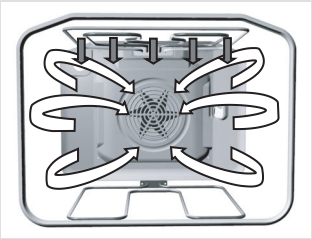
Modos de cozedura disponíveis

Convecção natural
O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do recinto. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível..
Temperatura preajustada: 200°C

Grelhador duplo
A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia directamente o calor
O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo convém bem à cozedura da carne em fatia como os bifes, tornedós, costeletas de vitela, costeletas, etc.
Temperatura preajustada: 240°C

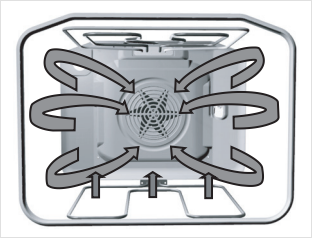
Grelhador

Apenas a resistência de infravermelhos está activada (que funciona igualmente com a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo). Utilizar esta função para pôr a grelhar pequenas quantidades de tostas, salsichas ou pão.
Temperatura preajustada: 240°C



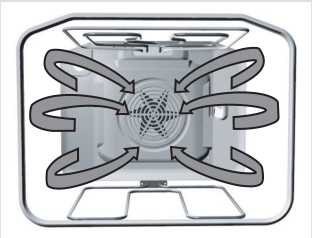
Grelhador e ventilador

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados.
Temperatura preajustada: 170°C



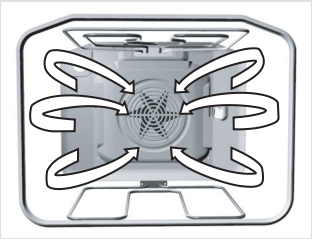
Calor rotativo com placa

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente bem adaptado à cozedura das pizas. Convém igualmente à cozedura das massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutos com massa de levedar e soufflés de queijo.
Temperatura preajustada: 200°C



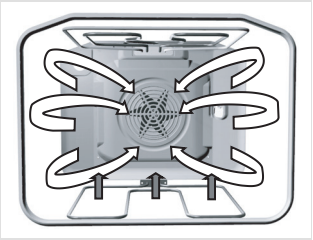
Calor rotativo

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, à volta do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo de cozedura convencional.
Temperatura preajustada: 160°C



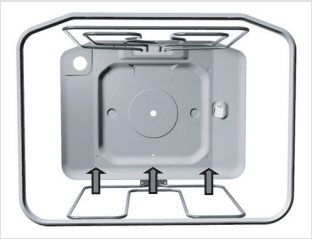
Descongelação

O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é activo. Este modo serve para a descongelação lente dos alimentos congelados.



Placa e ventilador

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador. Este modo convém à cozedura das massas finas e à esterilização das conservas de frutos e legumes.
Utilizar a primeira corrediça a partir da parte inferior e não pôr o prato ou a forma demasiada alto para que o ar quente possa circular por cima.
Temperatura preajustada: 160°C

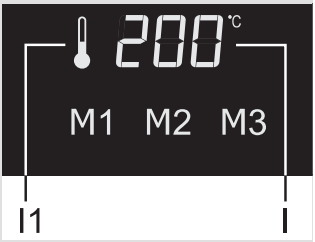


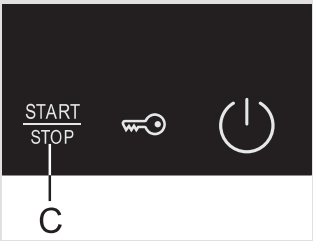
Placa / Aqua Clean

O calor provém apenas da resistência da placa. Escolher este modo quando quer cozer muito bem o fundo dos bolos (por exemplo massa densa com muito líquido ou tartes de frutos). Pode igualmente servir-se da placa para limpar o forno. Consultar o capítulo Limpeza e manutenção.

Abóbada

O calor provém apenas da resistência da abóbada. Utilizar este modo de cozedura para pôr a dourar os rôtis e as pastelarias.
Temperatura preajustada: 150°C





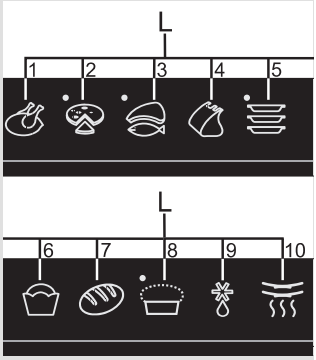
<u>Selecção / Ajuste da temperatura do forno</u>

- Após ter seleccionado o tipo de alimento ou o modo de cozedura, pode modificar a temperatura preajustada.
  - Tocar levemente a tecla (I) que começa então a piscar.
  - Tocar levemente as teclas (H) « +, - » para ajustar a temperatura do forno entre 30 e 275°C em função do modo de cozedura escolhido; a temperatura aparece por intervalos de 5°C.
  - Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (I), caso contrário será validado automaticamente passados alguns segundos.
- Pode igualmente ajustar a duração de cozedura, a hora de fim de cozedura, ou o fim de cozedura programada (ver o capítulo «Funções do programador»).
- Quando todos os parâmetros são ajustados, tocar levemente a tecla Start/Stop (C) para iniciar a cozedura.
- O mostrador (I) indica a subida da temperatura no forno. Quando o valor ajustado é atingido, ouve-se tocar um sinal sonoro e apaga-se o símbolo (I1).
- Se não seleccionar nenhuma função do programador, o tempo de cozedura começa a decorrer a partir da altura em que

o início da cozedura é indicado pelas incrementações que aparecem no mostrador (D).

⚠ **Após ter lançado a cozedura, pode ainda modificar os ajustes da temperatura (ver o capítulo «Selecção/ Ajuste da temperatura do forno»), do programador (ver o capítulo « Funções do programador »).**

⚠ **Quando a cozedura é terminada e que o forno está desligado, o mostrador indica a descida da temperatura até a mesma chegar a 50°C.**

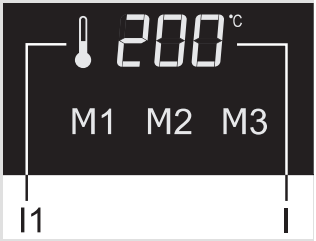


<u>Método B – Selecção do tipo de alimento (L) (apenas no painel de comandos 2)</u>

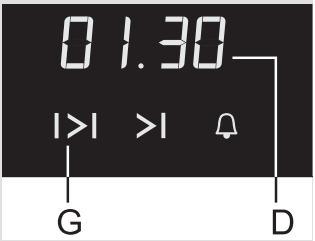
Este método permite pôr a cozer os alimentos utilizando ajustes automáticos para o modo de cozedura, a temperatura do forno e a duração de cozedura.

- Tocar levemente uma das teclas (L) para escolher o tipo de alimento a cozer; o ícone correspondente acende-se, bem como os parâmetros associados: modo de cozedura, altura da corrediça, temperatura e duração de cozedura.
- Este método permite igualmente ajustar a hora de fim de cozedura ou o fim da cozedura programada (ver o capítulo «Funções do programador»). Para iniciar a cozedura, tocar levemente a tecla Start/Stop (C).
- O mostrador (I) indica a subida da temperatura no forno. Quando o valor programado for atingido, ouve-se tocar um sinal sonoro e apaga-se o símbolo (I1).
- A duração de cozedura está a descontar; quando a contagem decrescente acabar, o forno apaga-se.

Pode modificar como bom entender a temperatura e a duração de cozedura preajustadas.



- Se a temperatura preajustada não lhe convier, rectifique-a tocando levemente primeiro a tecla (I), depois as teclas (H) « +, - » que fazem desfilar os valores por intervalo de 5°C. Validar a sua modificação tocando de novo e levemente a tecla (I), caso contrário será validada automaticamente passados alguns segundos.



- Para modificar a duração de cozedura preajustada, primeiro tocar levemente a tecla (G), e depois fazer desfilar os valores com as teclas (H) «+, -» e escolher o que lhe convier. Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (G), caso contrário será validado automaticamente passados alguns segundos.

⚠ **Pode ainda rectificar o ajuste da temperatura após ter iniciado a cozedura (ver o capítulo « Selecção / Ajuste da temperatura do forno »). Assim acontece para o programador (ver o capítulo «Funções do programador»).**

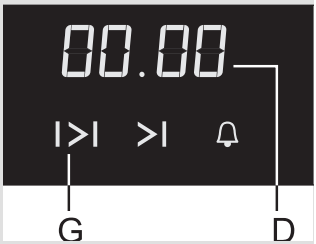
Tabela de cozedura e das funções preajustadas

Ícone	Tipo de alimento/ Funções	Temperatura preajustada (°C)	Temperatura máxima (°C)	Duração de cozedura preajustada (h e min.)	Quantidade / Peso (kg)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Conselhos	Função / Modo de cozedura preajustado
	Rôti de porco	190	275	1:50	1,2	1	Cozedura num prato pousado na grelha.	
	Costeletas, peixe	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pousar os alimentos directamente na grelha. Inserir uma pingadeira debaixo para recolher a gordura e o molho. Fechar a porta do forno. Virar os alimentos a meio da cozedura.	
	Frango	170	275	1:05	1	2	Colocar o frango directamente na grelha inserida na 2ª corrediça. Instalar a pingadeira por cima.	
	Piza	200	275	0:19	1x0,5	2,3	Cozedura na placa para pastelaria.	
	Bolos individuais	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Cozedura em placas de pastelaria; possível nos 2 níveis simultaneamente.	
	Massa a levedar com fermento de padeiro	40	40	-	-	1	A massa leveda numa saladeira pousada na grelha.	
	Bolo com massa de levedar	160	275	1:05	1	1	Cozedura numa forma para kugelhof de cor escura colocada na grelha.	
	Pão	190	275	1:05	1	2	Cozedura na placa de pastelaria.	
	Descongelação	-	-	-	-	2	Colocar os congelados directamente na grelha e instalar uma pingadeira por baixo.	
	Aquecimento dos pratos	60	80	-	-	2	Colocar os pratos na grelha.	
	Limpeza	70	90	0:30	-	2	Verter 0,5 l de água numa pingadeira inserida nas corrediças inferiores. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes de esmalte amolecem-se e saem facilmente com uma esponja húmida.	
	Manter os preparos quentes	70	95	3:00	-	1	É favor não aquecer preparos que não o suportam e que se degradam rapidamente.	
	Preaquecimento rápido	160	275	-	-	-	Não é adaptado à cozedura.	

NB: o ponto que se encontra ao lado dos ícones de alguns alimentos significa que é necessário preaquecer o forno. A duração de cozedura preajustada apenas inclui o tempo necessário à subida da temperatura. Quando selecciona um determinado tipo de alimento que exige o preaquecimento, a tecla começa a piscar. Se quiser iniciar o preaquecimento, tocar levemente e depois Start/Stop. O forno começa então a preaquecer. Quando atinge a temperatura desejada, ouve-se tocar um sinal sonoro e apaga-se o ícone Pôr então o seu preparo no forno e tocar de novo e levemente Start/Stop para iniciar a cozedura.

Se não quiser preaquecer o forno, não tocar levemente o ícone intermitente mas sim tocar imediatamente Start/Stop. Neste caso, não podemos garantir que o seu preparo ficará cozido passado a duração de cozedura preajustada.

Funções do programador

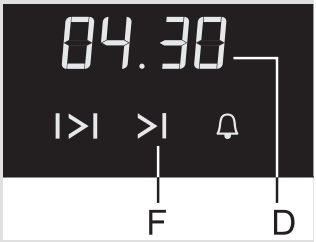


Ajuste da duração de cozedura

Esta função permite ajustar o tempo durante o qual o forno vai aquecer, ou seja a duração de cozedura. O ajuste máximo é de 10 horas.

- Tocar levemente a tecla (G) para activar a função duração de cozedura. « 00.00 » pisca no relógio (D).
- Ajustar a duração de cozedura com as teclas (H) «+, -».
- Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (G), caso contrário, será validado automaticamente nos segundos que se segue.
- Tocar levemente depois a tecla Start/Stop (C) para iniciar a cozedura.
- A duração de cozedura seleccionada começa a ser descontado. Quando o tempo definido tiver decorrido, o forno apaga-se automaticamente. A cozedura é terminada.
- Se desejar prolongá-la, tocar levemente a tecla Start/Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.

⚠ **É igualmente possível ajustar ou modificar a duração de cozedura enquanto o forno aqueça.**



Acertar a hora do fim da cozedura

Esta função permite acertar a hora à qual o forno pára de aquecer. O ajuste máximo é de 10 horas a partir da hora em curso.

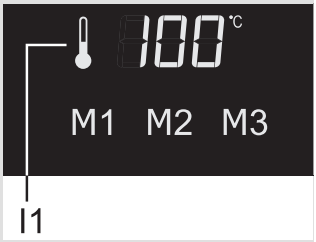
- Tocar levemente a tecla (F) para activar a função Hora de fim de cozedura. A hora do dia que aparece no relógio (D) pisca durante alguns segundos. Acertar a hora de fim de cozedura desejada com as teclas (H) «+, -».
- Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (F), caso contrário, será validado automaticamente nos segundos que se segue.
- Iniciar a cozedura tocando Start/Stop (C). O forno arranca imediatamente e apaga-se à hora ajustada. Toca então um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário, pára automaticamente passado um minuto.
- Se pretender prolongar a cozedura, tocar levemente a tecla Start/Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.

⚠ **É possível modificar ou anular a hora de fim de cozedura enquanto o forno aquecer.**

Fim de cozedura programada – combinação entre o ajuste da duração de cozedura e a hora de fim de cozedura

As funções do programador permitem-lhe associar dois ajustes: o tempo durante o qual o forno vai aquecer (duração de cozedura) e a hora à qual apaga-se (hora de fim de cozedura). O fim da cozedura programada pode ser antecipadamente ajustado 24 horas antes.

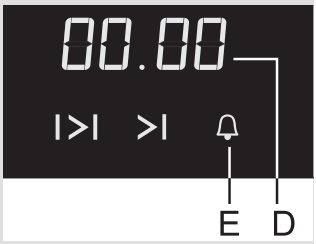
- Verificar se o relógio do forno está acertado.
- Ajustar a duração de cozedura (ver o capítulo « Ajuste da duração de cozedura »).
- Tocar levemente a tecla (F) para activar a função Hora de fim de cozedura; a soma da hora actual e da duração de cozedura aparece no relógio (D). Com as teclas (H) « +, - », acertar a hora de fim de cozedura desejada, ou seja a hora à qual o seu preparo deve ser cozido.
- O forno aguarda a hora conveniente antes de começar a aquecer – o ícone (I1) fica intermitente.
- Para confirmar o procedimento, tocar levemente a tecla Start/ Stop (C).
- O forno coloca-se em funcionamento automaticamente à hora calculada em função dos parâmetros ajustados; o ícone (I1) fica aceso. O aparelho pára automaticamente à hora de fim de cozedura seleccionada e ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário, pára passado um minuto.
- Se desejar prolongar a cozedura, tocar levemente a tecla Start/ Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.



Alarme sonoro

Utilizar esta opção, independentemente do funcionamento do forno, se desejar ser alertado numa determinada altura.

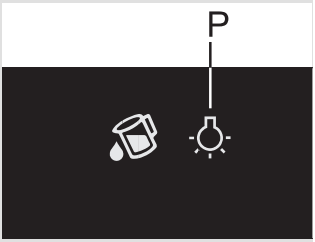
- Tocar levemente a tecla (E) para activar a função Alarme. « 00.00 » pisca no relógio (D). Com as teclas H « +, - », seleccionar o lapso de tempo ao cabo do qual quer ser alertado e validar tocando de novo e levemente a tecla (E). O ajuste máximo é de 10 horas.
- O tempo restante não aparece quando a função Alarme sonoro está activado. Se quiser verificá-lo ou modificá-lo, tocar levemente a tecla (E).
- Quando terminar a contagem decrescente, ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente qualquer tecla, caso contrário pára passado um minuto.



⚠ **Por medida de segurança, o forno pára automaticamente de aquecer após um determinado tempo:**
- passado 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C.
- passado 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.:

243919

Funções complementares

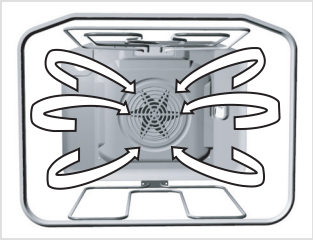


Iluminação interior

A iluminação acende-se automaticamente quando abrir a porta do forno (interruptor de porta) ou quando coloca o forno em funcionamento.

Alguns modelos estão equipados de duas lâmpadas: uma em cima da parede traseira e a outra no meio da parede lateral direita.

É possível ligar ou apagar a iluminação sem activar as outras funções.



Descongelação (apenas no painel de comandos 2)

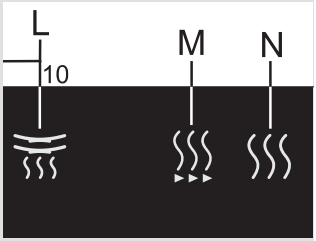
O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador está activo. Este modo serve para a descongelação lente dos alimentos congelados.

Aqua Clean – limpeza a vapor (apenas no painel de comandos 2)

Para activar a limpeza a vapor, tocar levemente a tecla (O). Verter 0,5 litro de água numa pingadeira e colocá-la nas corrediças inferiores. Passado 30 minutos, os resíduos alimentares secos amolecem e pode limpá-los facilmente com uma esponja húmida. A temperatura é preajustada a 70°C e este ajuste pode ser modificado até 90°C no máximo. Rectificar se necessário o ajuste da temperatura e da duração da operação.

Manter os preparos quentes (apenas no painel de comandos 2)

- Pode utilizar esta opção como uma função independente para aquecer os pratos que acabou de cozinhar.
- Pode igualmente activá-lo durante a cozedura; neste caso, o forno manter-se-á a 70°C durante três horas após o fim da cozedura.

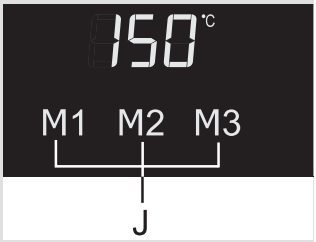


Preaquecimento rápido (apenas no painel de comandos 2)

- Utilizar esta função quando quer preaquecer rapidamente o forno a uma temperatura exacta. Esta opção não é adaptada à cozedura ou ao preparo dos alimentos.
- Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o preaquecimento acaba e ouve-se um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário pára passado um minuto.
- A partir daí, o forno está pronto para iniciar a cozedura consoante os parâmetros seleccionados.
- Temperatura preajustada para o preaquecimento: 160°C. Ajuste máximo: 275°C.

Aquecimento dos pratos (apenas no painel de comandos 2)

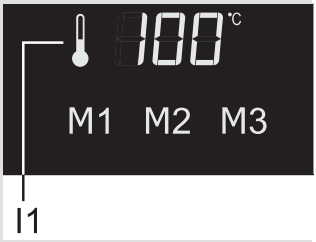
Esta função é muito prática para preaquecer os pratos de serviço para que os preparos fiquem quentes por mais tempo. Para activar esta opção, tocar levemente a tecla L10. Temperatura preajustada para o preaquecimento: 60°C. Ajuste máximo: 80°C.



Programas memorizados (J)

O forno permite-lhe salvaguardar três séries de parâmetros de cozedura personalizados. Os ajustes realizados em fábricas ficam memorizados nos programas M1, M2, M3, mas pode modificá-los da seguinte maneira:

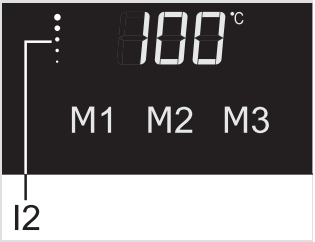
- tocar levemente uma vez um dos programas memorizados para mostrar os parâmetros preajustados em fábrica (modo de cozedura, temperatura do forno e duração de cozedura);
- se desejar modificar os ajustes, tocar no programa seleccionado (J); começa a piscar e pode então modificar os ajustes como bom lhe apetecer;
- validar as suas modificações tocando novamente o programa seleccionado que, a partir daí, é salvaguardado.
- Quando quer activar os parâmetros memorizados, tocar leve e simplesmente a tecla do programa correspondente e iniciar a cozedura tocando Start/Stop (C).
- Os programas memorizados podem ser substituídos em qualquer altura por novos ajustes tocando levemente uma vez a tecla que os identifica.



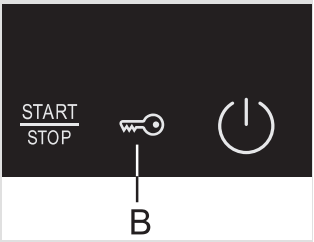
Indicador luminoso de controlo do termóstato (I1)

- O indicador luminoso fica aceso; a temperatura do forno é inferior à temperatura ajustada, as resistências são activadas.
- Quando está restabelecida a temperatura, o indicador luminoso apaga-se e ouve-se um sinal sonoro tocar rapidamente.

- Durante a cozedura, as resistências são activadas e desactivadas como convém; por conseguinte, o indicador luminoso de controlo acende-se e apaga-se diversas vezes.



Quando o ícone I2 se acende, o forno está na fase de subida de temperatura; quando a temperatura ajustada é atingida, o ícone I2 apaga-se e já não volta a aparecer durante a cozedura.



Bloqueio das teclas / segurança das crianças

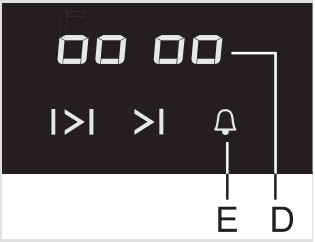
Utilizar esta função para evitar qualquer intervenção indesejável no painel de comandos.

- Para activar esta função, tocar levemente a tecla (B) e manter o seu dedo em cima durante três segundos.
- A partir daí, todas as teclas ficam bloqueadas, excepto a tecla Ligar/Desligar geral (A) e a tecla de bloqueio (B).
- Se tocar levemente uma outra tecla, ouve-se um sinal sonoro tocar e o ícone (B) pisca rapidamente.
- Para desactivar o bloqueio, tocar leve e novamente a tecla (B) durante três segundos.

Sinal sonoro

Qualquer acção nas teclas é confirmada por um sinal sonoro rápido.

O sinal sonoro que indica o fim da cozedura toca durante um minuto. Pode interrompê-lo mais cedo tocando levemente uma tecla qualquer.



Ajuste do volume sonoro

Pode ajustar o volume (a intensidade) do sinal sonoro da seguinte forma.

- Tocar levemente a tecla (E) e manter o dedo em cima durante cerca de três segundos; os ajustes aparecem no mostrador.
- Ajustar o volume com as teclas (H) « +, - »
  - oooo volume máximo
  - o volume mínimo

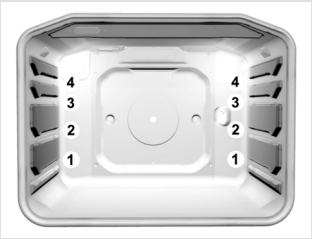
O último ajuste é salvaguardado automaticamente.

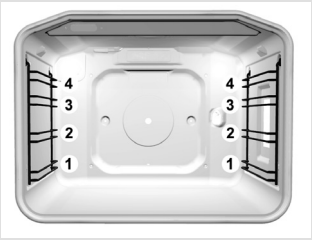
Modificação da velocidade de desfile

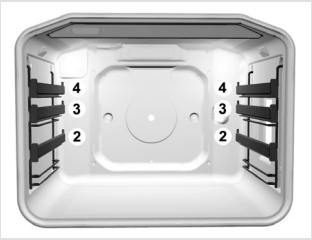
Quando procede a ajustes e modifique os valores numéricos, estes começam por desfilar lentamente. Para acelerar o desfile dos números, manter o dedo durante três segundos numa das teclas (H) « +, - ».

⚠ **Em caso de micro-corte de corrente inferior a um minuto, os ajustes não são afectados e o forno continua normalmente a cozedura (se estiver em funcionamento).**

Níveis de cozedura (segundo os modelos)

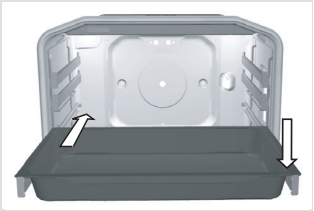






- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível adaptado à cozedura de diferentes manjares está indicado nas tabelas de cozedura mais à frente neste manual.
- Segundo o modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicos. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extractíveis) que se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

Corrediças telescópicas extensíveis (segundo os modelos)



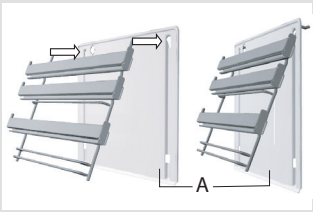
Telescopic (pull-out or, retractable) guides are installed for the
As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Segundo os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

⚠ **As corrediças e os outros acessórios ficam escaldantes durante a cozedura. Pôr luvas de cozinha quando as manipular.**

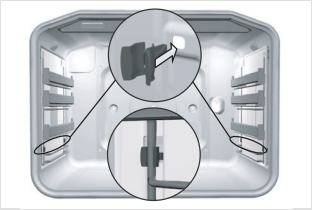
- Para inserir a grelha, a placa de pastelaria ou a pingadeira nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.
- Pousar a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças, e de seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estão bem metidas dentro.

Paredes amovíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar



As paredes amovíveis de esmalte EcoClean, sumultaneamente ecológico e económico, são muito fáceis de limpar e impedem as projecções de gordura de atingir as paredes inamovíveis do forno.

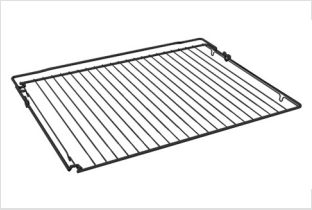
As paredes amovíveis EcoClean instalam-se da seguinte forma:
- Desengatar o chassis em fio ou as corrediças telescópicas (ver o capítulo Desmontagem das corrediças).
- Encaixe as corrediças (em fila ou telescópicas) nas paredes amovíveis de esmalte EcoClean. Depois, suspendem-nas juntas introduzindo os ganchos nos orifícios perfurados das paredes inamovíveis do forno e puxe tudo para baixo.



Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes amovíveis EcoClean, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno os clipes fornecidos e inserir as varas do chassis nestes clipes. Estes servem para manter o chassis em fio bem no seu lugar.

Acessórios (segundo os modelos)

O tabuleiro de vidro está previsto para a cozedura, mas pode igualmente servir como prato de serviço.



A grelha suporta os pratos ou as formas que contêm as preparações a cozer. Pode igualmente colocar alguns alimentos que cozerão no grelhador.

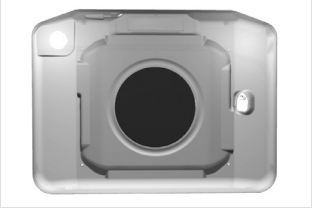
A placa de pastelaria está apenas prevista para a cozedura dos bolos.

O prato multiuso profundo serve para a cozedura dos grandes pedaços de carnes e dos bolos contendo muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes cozendo directamente na grelha ou no espeto.

⚠ **Não é possível colocar a pingadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**

A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.

Filtro antigordura (segundo os modelos)



O filtro antigordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno dos salpicos da gordura. Inserir sempre o filtro durante a cozedura da carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para a cozedura das pastelarias. A utilização do filtro durante a cozedura dos bolos pode provocar péssimos resultados.

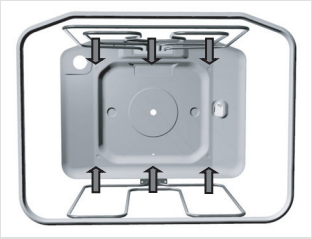
Cozedura dos alimentos

Cozedura das pastelarias

- Para as pastelarias, utilizar os modos de cozedura ▭, ⊛ ou ⊛ (o modo que pode seleccionar depende do modelo do seu forno).
- Quando coze bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

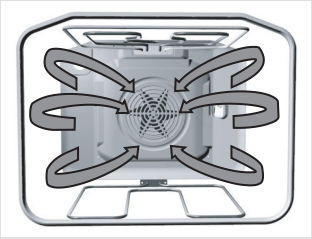
Conselhos

- Quando põe a cozer bolos, seguir escrupulosamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozedura fornecidas nas Tabelas de cozedura das pastelarias. Não se fiar à sua experiência anterior, pois as indicações que constam das nossas tabelas de cozedura das pastelarias foram especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que tenciona confeccionar, consultar os conselhos sobre um bolo similar.



▭ Cozedura em convecção natural

- A cozedura apenas é possível num único nível.
- A convecção natural é especialmente bem adaptada à cozedura de todos os tipos de bolos e do pão.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras reflectem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a placa de pastelaria entregue juntamente com o aparelho.
- O Preaquecimento diminui o tempo de cozedura. Não pôr os bolos enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.



⊛ Cozedura em calor rotativo

- O calor rotativo convém perfeitamente à cozedura simultânea em vários níveis, e especialmente à dos bolos individuais na placa de pastelaria. Recomenda-se de preaquecer o forno e de utilizar as corrediças n°2 e 4. O calor rotativo está igualmente adaptado à cozedura – mas num único nível –pastelarias com muito líquido e tartes com frutos.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozedura das pastelarias).
- Pode pôr a cozer simultaneamente diferentes bolos se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- No entanto, o tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para outro; portanto, quando coze pastelarias em dois ou até três níveis simultaneamente, tem de retirar do forno aquele que cozeu primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais cozem de forma desigual.
- Se puser a cozer vários bolos ao mesmo tempo, pode provocar condensação na porta do forno.

Conselhos e truques para a cozedura das pastelarias
O bolo está suficientemente cozido?
Espetar um espeto de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não pegar no espeto, o bolo está cozido. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

O bolo baixou
Verificar a receita. Pôr menos líquido da próxima vez. Respeitar escrupulosamente a duração de amassadura, especialmente se utilizar uma batedeira eléctrica.

Os bolos não ficam douradinhos em baixo
Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la ao nível inferior, ou então utilizar a placa no fim da cozedura.

Os bolos moles, como o bolo de queijo fresco, não estão suficientemente cozidos
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozedura.

Observações na tabela de cozedura das pastelarias
- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. A primeira vez, seleccionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente cozido.
- A duração de cozedura é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os parâmetros de cozedura mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (*) significa que é necessário preaquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

Tabela de cozedura das pastelarias em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível.

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Massas doces					
Bolo mármore, Kugelhof.	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Bolo numa forma rectangular	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Bolo numa forma	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Bolo de queijo fresco	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Tarte de frutos, massa areada	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Tartes com frutos e creme	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biscoito de Savoie*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Bolo com glaçage	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Bolo de frutos, massa de base	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Tarte de cerejas	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biscoito enrolado*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Bolo com massa de levedar	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Brioche entrançada	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Tronco de Natal	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Beignets cozidos no forno	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Massas areadas					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Piza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Pão	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Pães de leite*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Bolos individuais					
Bolos secos *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Petits fours *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pequenos bolos de massa folheada	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Choux de creme	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Soufflés					
Soufflé de arroz	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Produtos congelados					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Bolo de queijo fresco	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Piza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Croquetes	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Nota: o nº da corrediça diz respeito à placa de pastelaria ou à grelha na qual estão colocadas as formas. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira corrediça.

Tabela de cozedura das pastelarias em calor rotativo com placa

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Bolo de requeijão (750g de queijo)	2	150-160	65-80
Piza* - massa de levedar	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – massa areada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs com glaçage – massa de levedar	2	150-160	35-40
Bolos de frutos – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

Nota: o n° da corrediça diz respeito à grelha na qual estão colocadas as formas de bolo.

Cozedura da carne no assador

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozedura e .
- Nas nossas tabelas de cozedura da carne, os parâmetros dando melhores resultados estão em negrito.
- Durante a cozedura da carne, o filtro antigordura deve estar presente.

Conselhos para os pratos a utilizar

- Utilizar pratos de cor clara, de esmalta ou de vidro de lume (pyrex), em barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois reflectem em demasia o calor.
- Tapar o seu assado, ou envolve-o com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, coze mais depressa.

Observações para a cozedura da carne

- Na tabela de cozedura da carne, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e a duração de cozedura. Esta pode variar em função do peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada consequentemente.
- A cozedura no forno da carne vermelha, das aves e do peixe é apenas económico a partir de 1 kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um assado que deve cozer por muito tempo precisa ser vigiado permanentemente e é necessário adicionar várias vezes líquido durante a cozedura.
- Virar a carne no meio da cozedura, especialmente se utilizar o prato multiuso. Recomenda-se portanto de começar a cozedura virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- A cozedura de grandes pedaços provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando a cozedura acabar.

- Não deixar arrefecer os alimentos no forno fechado, evitará a formação de vapor.

Tabela de cozedura da carne no assador em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível.

Tipo de carne	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	TTemperatura (°C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração da cozedura (min.)
Vaca						
Rôti de vaca	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Porco						
Assado de porco	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Quartos de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rolo de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Costeletas de porco	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Vitela						
Torta de vitela	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Anho						
Costeletas de anho	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Carne de caça						
Lombo de lebre	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Ave						
Frango inteiro	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Frango	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Pato	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Ganso	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Peru	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Peixe						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

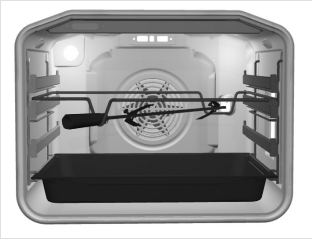
Nota: o n° da corrediça diz respeito à pingadeira profunda. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira corrediça.

Cozedura no grelhador e gratinados

- Estar muito vigilante quando utilizar este modo de cozedura. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelhos, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de barbecue.
- Se picar a carne com um garfo, pode esguichar gordura quente (especialmente salsichas). Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de barbecue e proteger-se os olhos.
- Vigiar permanentemente a cozedura, a carne pode queimar devido à temperatura elevada.
- Não deixar as crianças aproximarem-se do grelhador.
- Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de cozedura dietético especialmente bem adaptado às salsichas, bifes e peixe (filete, escalopes e postas de salmão); torna estaladiça a pele das aves e permite dourar os gratinados.

Conselhos e truques para a cozedura no grelhador

- Durante a cozedura no grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de cozedura no grelhador, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e o tempo de cozedura. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; terá de o ajustar consequentemente.
- Durante a cozedura no grelhador, o filtro antigordura deve estar presente.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo - deve ser preaquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos, caso contrário podem colar na mesma.
- Colocar as fatias da carne na grelha, de seguida inserir a grelha nas corrediças n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, colocar a pingadeira nas corrediças do nível inferior.
- Virar a carne no meio da cozedura: mas deixar grelhar a primeira face um pouco mais tempo que a segunda.
- Quando coze no grelhador peças grandes (frango, peixe) inserir a grelha no segundo nível e uma pingadeira pouca profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio da cozedura: basta uma vez para as fatias finas, mas as mais espessas necessitarão de ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de barbecue para que o molho não escorre em demasia.
- As carnes vermelhas cozem mais rapidamente do que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que as sujidades não queimam durante a cozedura seguinte.



Cozedura no espeto

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado roda-espeto compõe-se de um espeto com cabo amovível e de duas forquilhas com parafusos para bloquear a carne.
- Para instalar o roda-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça n° 3 a partir de baixo.
- Colocar a peça a grelhar, previamente temperado, e introduzir as duas forquilhas à frente e atrás do pedaço da carne para o segurar. Depois, desapertar os parafusos das forquilhas.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por um tapador rotativo. Pousar a parte frontal do espeto no entalhe do quadro suporte de forma a ficar bem posicionada.
- Colocar a pingadeira na corrediça por baixo para impedir o molho da carne e a gordura que vão escorrer no fundo do forno.
- Activar o roda-espeto escolhendo a posição “Grelhador duplo” .
- Desapertar o cabo do espeto antes de fechar a porta do forno e de iniciar a cozedura.
- O grelhador de infra-vermelhos é pilotado pelo termóstato e não funciona se a porta estiver fechada.

Tableau de cozedura no grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Carne e salsichas					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	“	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	“	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	“	4	240	-	19-23
4 costelas	“	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	“	4	240	-	19-22
6 costeletas de anho	100g/pç	4	240	-	15-19
8 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
3 grelhadas carne + queijo	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Peixe					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
Pão					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	-	3,5-7
Carne / ave *					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Assado de porco	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Fatia de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Assado de vaca (filete)	1500	2	-	170-180	40-80
Legumes gratinados**					
Couve-flor, couve frisada	750	2	-	210-230	15-25
Espargos	750	2	-	210-230	15-25

Observações: o nº da corrediça diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito à pingadeira, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando coze a carne num prato, verifique que tem sempre bastante líquido no fundo para a carne não queimar. Virá-la a meio da cozedura. Quando põe a cozer a carne no grelhador, inserir uma pingadeira no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar o prato multiusos profundo – ver Conselhos e truques para a cozedura no grelhador).
Recomendações: limpar a truta com papel absorvente. Encher a barriga do peixe com alho e salsa, sal e pimenta. Untar o exterior e colocar a truta na grelha. Não a virar durante a cozedura.
Notas

* Este tipo de carne pode igualmente ser cozido no espeto (ver os conselhos sobre a cozedura no espeto).

** Antes de passar ao forno, os legumes devem estar semi-cozidos e depois cobertos com um molho Bechamel e queijo ralado. Utilizar o prato de vidro que colocará em cima da grelha.

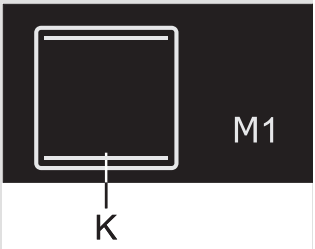
Tabela de cozedura no grelhador de infravermelhos

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Carne e salsichas					
2 bifes bem passados	180g/pç	4	240	-	18-21
2 costeletas		4	240	-	20-22
2 escalopes de porco	180g/pç	4	240		18-22
4 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
4 tostas barradas		4	240	-	5-7
Pão grelhado		4	240		3-4
3 trutas – na grelha	200g/pç	2	-	160-170	40-50
Frango – na grelha	1500g	2	-	160-170	60-80
Quarto de porco – na pingadeira profunda	1500g	2	-	150-160	120-160

Cozedura programada com a sonde de temperatura

Este modo de cozedura permite ajustar a temperatura desejada no centro da carne. O ajuste é possível entre 30 e 99°C.
O forno permanece activo até a temperatura no centro ser atingida. Esta é medida pela sonda. Este modo de cozedura convém às grandes peças de carne, se possível sem osso. O frango e o coelho não são portanto adaptados para este tipo de cozedura.

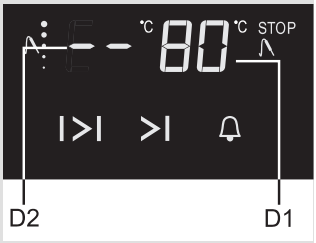
Temperaturas no centro aconselhados:	
Rôti de porco	85°C
Rôti de vitela	80°C
Rôti de vaca	75°C
Filete de vitela	40-50°C



Procedimento de cozedura com a sonda de temperatura

- Ligar a ficha da sonda à tomada, depois picar a sonda até ao centro do pedaço de carne. A tomada encontra-se na entrada do forno, no canto em cima à esquerda, no painel lateral. Está protegida por uma tampa metálica que é necessário tirar para ligar a sonda e a recolocar no devido lugar após a cozedura.
- Quando a sonda estiver ligada, a temperatura no centro medida pela sonda aparece no painel de comandos, em vez do relógio.
- Pôr o forno em funcionamento tocando levemente a tecla Ligar/Desligar geral (A).
- Seleccionar o modo de cozedura (K) e ajustar a temperatura do forno. Recomenda-se de escolher a cozedura em convecção natural.

243919



- Tocar levemente a tecla (D1) e utilizar as teclas H «+, -» para ajustar a temperatura da sonda entre 30 e 99°C (os números aparecem aumentando o valor de 1).
- Validar o ajuste tocando leve e novamente a tecla (D1), caso contrário será validado automaticamente passados alguns segundos.
- Seleccionar o modo de cozedura (K) e ajustar a temperatura do forno. Recomenda-se de escolher a cozedura em convecção natural.
- Tocar levemente a tecla Start/Stop (C) para validar todos os ajustes e iniciar a cozedura.
- A temperatura no centro – idêntica à da sonda – aumenta durante toda a cozedura; é indicada permanentemente no mostrador. Enquanto a temperatura da sonde for inferior a 30°C, o símbolo « - - » aparece.
- Durante a cozedura, pode modificar o ajuste da temperatura do forno e/ou da sonda. Para isso, tocar levemente as teclas correspondentes e rectificar os valores com as teclas (H) « +, - ».
- Quando a temperatura programada é alcançada no centro da carne, o forno pára, a temperatura da sonda pisca no mostrador e ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto.
- Desligar o forno, tirar a sonda do rôti, desligá-la e voltar a colocar a tampa no devido lugar.

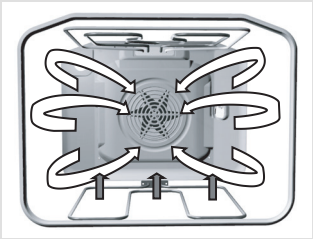
⚠ **É favor verificar se a sonda não toque a resistência durante a cozedura. Utilizar exclusivamente a sonda de temperatura prevista para este forno.**

Utilização da sonda e da cozedura programada (para os utilizadores experimentados)

Quando utilize a sonda, pode igualmente programar o início ou o fim da cozedura, como já o explicamos precedentemente. Seja, no entanto, atento aos seguintes pormenores:

- Se programar a duração de cozedura (G), o forno pára uma vez este tempo decorrido, mesmo se a temperatura real do prato não atingiu a temperatura seleccionada. Para tal, a duração de cozedura programada deve sempre ser um pouco mais demorada do que o tempo necessário à obtenção da temperatura desejada.
- Proceda da mesma forma para programar o fim de cozedura (F).
- A utilização destas funções pode lhe dar satisfação quando já tiver uma certa experiência no que diz respeito à duração necessária para a cozedura de certas quantidades e espécies de alimentos com uma temperatura programada.
- Com uma certa experiência, saberá programar uma duração de cozedura (G) que será superior à duração de cozedura necessária utilizando igualmente a função fim de cozedura programada (F).

Conservas de frutos e legumes



Para a esterilização das conservas, utilizar o modo placa e ventilador.

Preparar os alimentos e os boiões como habitualmente. Preferir boiões com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar boiões com parafuso e tampa de metal. Os boiões devem ter o mesmo tamanho, preencher os mesmos alimentos que comprimirá correctamente. O forno pode conter seis boiões de um litro.

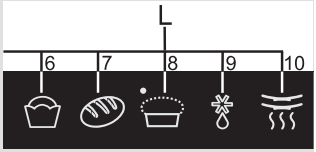
- Apenas esterilizar frutos e legumes frescos.
- Verter cerca de um litro de água quente (por volta de 70°C) no prato profundo multiuso para produzir o vapor necessário Colocar os boiões de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Humidificar previamente as juntas de borracha
- Colocar o prato multiuso que contém os boiões nas corrediças telescópicas do segundo nível a partir de baixo.
- Vigiar a esterilização permanentemente. Quando o molho no interior dos boiões começa a ferver, seguir as instruções que constam da tabela abaixo.

Tabela das conservas

Alimentos a esterilizar	Quantidade	170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descançar o forno
Frutos				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutos com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
Legumes				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

A duração que consta da tabela é fornecida a título indicativo. O tempo de cozedura pode variar em função da temperatura ambiente, do número dos bocais, da quantidade e da temperatura dos frutos e dos legumes a esterilizar. Antes de desligar o forno (para os frutos) ou de baixar a temperatura de cozedura (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos bocais.
Importante: vigiar atentamente o início da ebulição no primeiro bocal.

Descongelação



- A mistura do ar no interior do forno acelera a descongelação dos congelados. Para seleccionar o modo de descongelamento, tocar levemente a tecla L9.
- Esta função convém às pastelarias com natas ou com creme de manteiga, aos bolos e bolinhos, pão ou frutos congelados.
- Por razões de higiene, não descongelar no forno a carne ou a ave.

Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais homogéneo.

Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de proceder à limpeza, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica e deixá-lo completamente arrefecer.

Carroçaria da parte frontal
Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Verter um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, os objectos afiados e esfregões que podem riscar.

Superfícies de alumínio
Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verter um pouco de produto na esponja húmida, tirar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes agressivos ou esponjas de esfregar. Servir-se sempre de detergentes especialmente previstos para o alumínio e seguir as instruções do fabricante.

Elementos da fachada em inox
(Apenas em alguns modelos)
Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente agressivo nem produto solvente porque pode danificar o inox.

Superfícies lacadas e de plástico
(Apenas em alguns modelos)
Limpar os botões e a pega do forno com uma esponja macia e um detergente líquido leve que convém às superfícies lisas lacadas. Pode igualmente utilizar detergentes especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, seguir as instruções do fabricante.

AVISO: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

Limpeza

Interior do forno

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos adequados (detergentes, aerossóis para fornos) mas reservá-los para as manchas resistentes.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: Verter 0,6 l de água numa pingadeira e colocá-la nas corrediças mais baixas possível. Tocar levemente (O) e depois Start/Stop. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem-se e pode limpá-los facilmente com uma esponja húmida.

Para limpar as nódoas mais resistentes, é favor seguir as seguintes instruções:

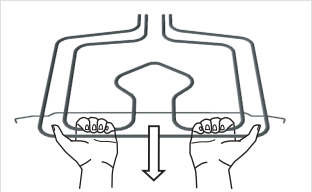
- Deixar arrefecer completamente o forno antes de o limpar.
- Limpar o forno e os seus acessórios após cada utilização para evitar que as manchas ficam incrustadas.
- Os salpicos de gordura nas paredes saem muito bem com água quente e um detergente quando o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detersivos habituais para fornos. Enxaguar com água clara de forma a eliminar qualquer marca de detergente.
- Nunca utilizar produtos agressivos, como os removedores de nódoas ou as esponjas de esfregar ou metálicas.
- As superfícies lacadas, galvanizadas, de inox ou de alumínio não devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois isso pode danificá-los ou descolori-los. Isso também é válido para a sonda de temperatura (se o forno possuir uma) e as resistências acessíveis (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir escrupulosamente as instruções do fabricante.

Placas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às esfregas, desaconselhamos-lhe portanto de utilizar produtos agressivos e objectos bicudos.
- O esmalte catalítico poroso acelera a decomposição da gordura e das outras impurezas. Geralmente, as pequenas nódoas que ficam depois da cozedura descompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as nódoas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC, mas não na sua totalidade com temperatura mais baixas. A potência de auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos-lhe de substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

Conselhos úteis

- Quando põe a assar a carne gorda, envolvê-la numa folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que os salpicos de gorduras sujam as paredes interiores do forno.
- Durante a cozedura no grelhador, colocar sempre a pingadeira debaixo da grelha para recolher a gordura que saia da carne.



Limpeza da abóbada do forno (em alguns modelos)

Para facilitar a limpeza da abóbada, alguns modelos serão equipados de um grelhador de infra-vermelhos escamoteável.

- Antes de baixar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando o fusível ou fechando o disjuntor.
- A resistência deve ter arrefecido, caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição baixa.

Antes de proceder à limpeza, tirar a pingadeira, a grelha e as corrediças. Depois puxar para si a resistência horizontal. Depois, puxar o grelhador para baixo até à barra transversal que pousa nos suportes laterais ficar solta (ver a ilustração).
Quando acabar a limpeza, voltar a colocar o grelhador no devido lugar segundo o processo contrário; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

Acessórios

Limpar os acessórios (placa de pastelaria, grelha) com água quente e o seu detergente habitual.

Filtro antigordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro antigordura após cada utilização, com água quente e detergente e uma escova macia. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

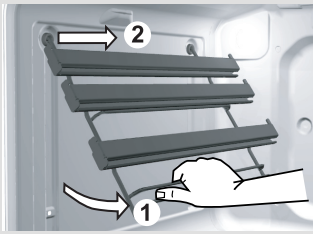
Paredes amovíveis de esmalte EcoClean (em alguns modelos)

Após cada utilização, lavar as paredes amovíveis com uma escova macia e água com detergente. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

Esmalta especial Ecoclean

A parte interna do forno, o quadro interior da porta, a placa de pastelaria e a pingadeira estão revestidos de um esmalta especial chamado EcoClean cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial simultaneamente ecológico e económico, é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.

Manutenção (em função dos modelos)



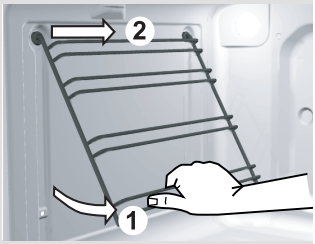
Desmontagem das corrediças telescópicas extensíveis

As corrediças telescópicas extensíveis são amovíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desengatá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis e as corrediças telescópicas exclusivamente com um detergente usual.
- As corrediças telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

⚠ **Nunca lubrificar as corrediças telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, voltar a colocar o chassis no devido lugar procedendo no sentido contrário.



Desmontagem das corrediças ou chassis em fio

O chassis em fio é amovível para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis exclusivamente com um detergente usual.
- Após limpeza, fixar simplesmente o chassis nos orifícios e puxá-lo para baixo.

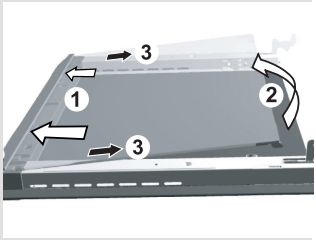


Figura 1

Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

Pode-se igualmente limpar a face interna dos vidros, mas é primeiro necessário tirá-los da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para si, depois levantá-lo levemente – mas não demasiado – (de 10 mm no máximo) até o canto do suporte sair da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as protecções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-o (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta procedendo ao contrário.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

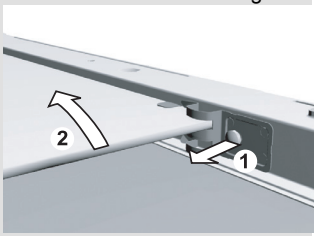


Figura 2

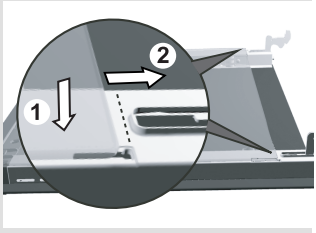
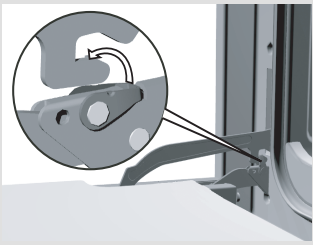
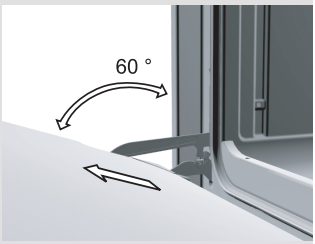


Figura 3





Desmontagem e remontagem da porta do forno com dobradiças com excêntricos

- Abrir completamente a porta. Pôr na posição vertical os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los às linguetas dos dois suportes superiores.
- Fechar a porta a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para si.
- Para colocar no devido lugar a porta, proceder ao contrário. Apresentar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60°) e empurrá-la para o forno inclinando-a para a posição horizontal. Durante esta operação, é favor verificar se os entalhes das duas dobradiças inferiores se encaixam correctamente na parte inferior do forno. Quando a porta está completamente aberta, remover as linguetas superiores, os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças e voltá-los a colocá-los na posição horizontal.

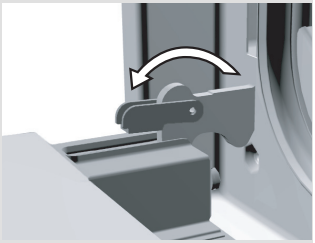


Figura 1

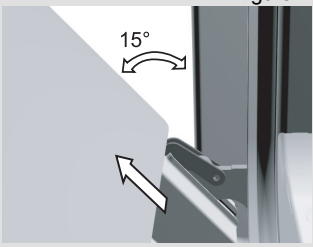


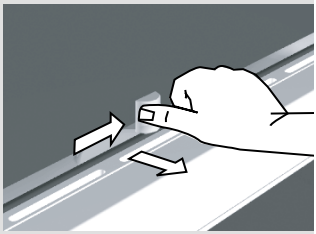
Figura 2

Desmontagem e remontagem da porta do forno com charneiras num eixo

- Abrir completamente a porta do forno e fazer rodar os loquetes para a frente (figura 1). Depois fechar lentamente a porta até os loquetes ficarem em apoio contra os suportes. Quando a porta formar um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada, levantá-la ligeiramente e desencaixá-la dos suportes das charneiras (figura 2).
- Para colocar a porta no devido lugar, proceder ao contrário. Apresentar a porta num ângulo de 15° em relação à sua posição fechada e encaixá-la nos suportes das charneiras na parte frontal do aparelho empurrando as dobradiças para baixo e para a frente até deslizar nos seus suportes.
- Depois abrir completamente a porta e fazer rodar os loquetes na sua posição inicial. Abrir e fechar lentamente a porta para verificar se fecha correctamente. Se não for o caso, verificar se os entalhes das charneiras estão bem encaixados.

Aviso:
quando subir a porta, é favor verificar se os loquetes das dobradiças estão correctamente encaixados nos seus suportes. Caso contrário, a dobradiça principal que é accionada por uma mola muito potente pode libertar-se em qualquer altura durante a montagem ou a desmontagem da porta. Riscos de ferimentos!

Fecho da porta (em alguns modelos)



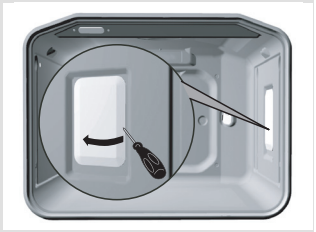
- A porta do forno está equipada de um fecho que proíbe a abertura enquanto estiver activado. Para desbloquear a porta, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente a pega da porta para si.
- Quando volta a fechar a porta do forno, o fecho volta automaticamente na sua posição inicial.

Observação: Se o fecho for fornecido com o aparelho, fixá-lo debaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

Substituição de algumas peças

Iluminação do forno
O casquilho das lâmpadas do forno está sob tensão. Risco de electrocussão!
Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

Lâmpadas do forno
As lâmpadas são consideradas consumáveis e não estão cobertas pela garantia.



Garantia e reparação

Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho.
Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	• Desligar o forno, cortar a alimentação eléctrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor), de seguida restabelecer a alimentação e pôr o forno em funcionamento.
Os fusíveis da instalação saltam frequentemente…	• Contactar o electricista.
A iluminação do forno não funciona.	• Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças».
O forno não aquece.	• Ligou correctamente a temperatura? • Seleccionou correctamente o modo de cozedura?
A cozedura das pastelarias é decepcionante.	• Retirou o filtro antigordura? • Seguiu os conselhos do capítulo «Cozedura das pastelarias»? • Respeitou escrupulosamente as indicações que constam da «Tabela de cozedura das pastelarias»?
O mostrador de temperatura assinala um defeito (F1, F2, etc.).	• Surgiu um erro a nível do módulo electrónico. Parar o aparelho e depois desligar a alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor. Depois voltar a colocar o forno sob tensão e acertar o relógio.
O relógio do painel de comandos pisca.	• Uma falha eléctrica surgiu ou o forno acaba de ser ligado à rede eléctrica. Todos os ajustes são eliminados. • Acertar a hora para que o forno possa funcionar.

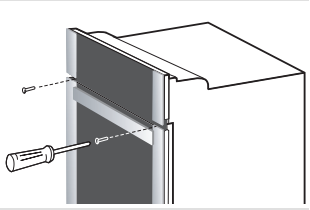
Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, é favor notar que a intervenção do serviço pós venda não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do utilizador.

Embutimento e ligação

Instruções de segurança

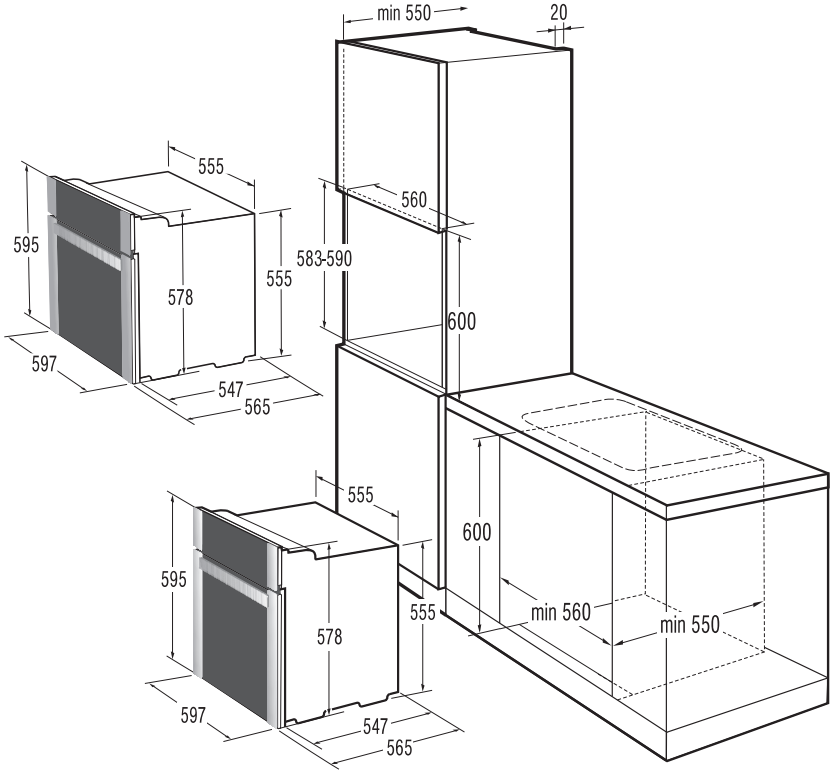
- O embutimento e a ligação eléctrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de polistireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objectos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

Embutimento



- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C). Qualquer resistência ao calor pode provocar uma mudança da cor e deformações.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique liberta.
- A caixa deve ter exactamente as dimensões indicadas na ilustração.
- O fundo horizontal do móvel deve ser menos profundo (530 mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Pôr o móvel na horizontal com um nível de bolhas.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir a estabilidade do conjunto.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que os orifícios de fixação, no enquadramento do forno, aplicam-se contra os painéis laterais da caixa. É favor não apertar em demasia os parafusos para não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

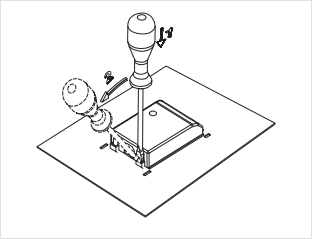
243919



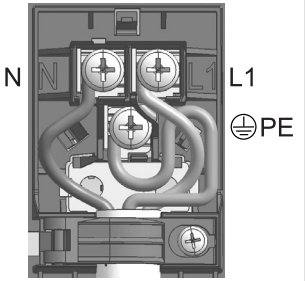
Ligação à rede eléctrica

A ligação à rede apenas deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação não conforme pode irremediavelmente danificar o aparelho: neste caso pode não fazer valer a cláusula de garantia.

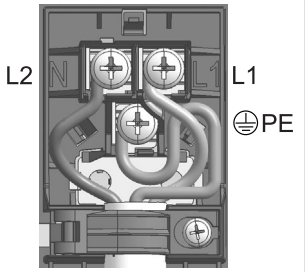
- O electricista terá de verificar a tensão do sector na habitação com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- Os shunts terão de ficar posicionados em função da tensão da rede.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão do sector do utilizador.
- O comprimento do cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo, de forma a poder ligar o aparelho antes de o empurrar completamente contra a parede.
- O fio de terra deve ser mais comprido que os outros condutores, de forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e a fase no caso do cabo de alimentação ser inadvertidamente arrancado da caixa.



380/220V~,60Hz



220/127V~,60Hz



Procedimento

- Com uma chave de fendas, abrir a tampa da caixa de ligação situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- Enfiar o cabo de alimentação debaixo do aperta cabo que o segura no devido lugar e o protege contra o arranque. Se ainda não apertou o aperta cabo, faça-o agora para que uma extremidade do cabo de alimentação seja fixada à caixa.
- Efectuar a ligação de acordo com um dos esquemas de ligação representados na ilustração. Posicionar os shunts em função da tensão disponível na habitação.
- Apertar solidamente o aperta cabo e fechar a tampa da caixa.

Cores dos condutores

L1, L2, L3 = condutores de fase sob tensão; são habitualmente preto e castanho.

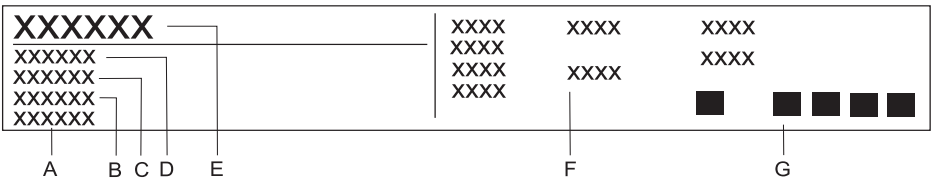
N = condutor neutro, normalmente azul.

É favor proceder à ligação correcta do Neutro!

PE = condutor de terra ; sempre amarelo e verde.

Características técnicas

Placa de identificação



A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabrico
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.